

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

ກົດລະບຽບສໍາຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບອາຫານ ຮັດວິສຕອນຊຸມ

~~~~~ Recommended cooling procedures ~~~~~

~~~~~ ຂັ້ນຕອນຂອງການປະຕິບັດ ສໍາຮັບທ່າອາຫານເຢັນ ~~~~~



ເວລາເຮັດອາຫານເຢັນ, ຫຼືອາຫານຮອນ, ຕອງລຸດຂນາດ ຫຼື ຜອນ
ອຸ່ນຫະພູມລົງ, ທໍາເປັນກອນນອຍໆ ແລວໃສ່ລົງໃນ ກະຖາດ ສແຕນເລດ
ທີ່ເຄືອບອາຍເຢັນແລວ.

ຈາກນັ້ນກໍປະຕິບັດຕາມ ຄໍາເນະນຳດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

➤ເອົາກະຖາດໃຫ້ໃສ່ ກະດັງນ້ຳກອນ "cooler" ເພື່ອໃຫ້ອາກາດລວ່າເຊົາໄປເຖິງ. ອັດຝາກະຖາດບໍ່ໃຫ້ເຫັນ ເພື່ອຈະໃຫ້
ອາກາດລວ່າເຊົາ, ຈາກນັ້ນກໍມີຍອດເຫັນເຊົາຕື່ມເລັກນ້ອຍ ຖ້າເຫັນວ່າອາຫານເຢັນແລວ.
ໃຫ້ໃສ່ ກະຖາດຕົ້ນ 2 ອິນສ ຫຼື ຕັນກວ່ານັ້ນ, ຖ້າອາຫານບາງ ໃຫ້ໃສ່
ກະຖາດກັນຕົ້ນ 3 ອິນສ ຫຼື ຕັນກວ່ານັ້ນ.

➤ເອົາກະຖາດໃຫ້ໃສ່ ກະດັງນ້ຳກອນ "cooler" ເພື່ອໃຫ້ອາກາດລວ່າເຊົາໄປເຖິງ. ອັດຝາກະຖາດບໍ່ໃຫ້ເຫັນ ເພື່ອຈະໃຫ້
ອາກາດລວ່າເຊົາ, ຈາກນັ້ນກໍມີຍອດເຫັນເຊົາຕື່ມເລັກນ້ອຍ ຖ້າເຫັນວ່າອາຫານເຢັນແລວ.

➤ເອົາອາຫານໄປໃສບອນຫ້ອງແຊ່ເຢັນ (ຫ້ອງເອເຍັນທີ່ໃຊ້ເກັບອາຫານ), ບອນທີ່ເຢັນ, ຫຼື ບ່ອນທີ່ມີອາຍເຢັນ,
ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເອົາອາຫານ ໃສ່ຕຸເຮັດນ້ຳກອນ ໂດຍຄົດວ່າຈະໃຫ້ມັນເຢັນໄວທັນໃຈ.

➤ໃຊ້ອາງເພື່ອຄົລໃຫ້ອາຫານເຢັນ, ຫຼື ປະສົມນ້ຳເຊົາໃສ່ໃນອາຫານ ເພື່ອຈະຊວຍໃຫ້ອາຫານເຢັນ.

➤➤ຈົ່ງທ່າອາຫານໃຫ້ຖືກຕາມຫຼັກການ, ຖ້າອາຫານບໍ່ເຢັນເຖິງ 41°F ຫຼັງຈາກ 4 ຊົ່ວໂມງແລວ. ອຸ່ນຄືນໃຫ້ຮອນເຖິງ
 165°F ຢ່າງນອຍ 15 ອິນາທີ ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງຂອງການອຸ່ນ. ຖ້າອາຫານບໍ່ໄດ້ນໍາເອົາໄປເສີບໃນທັນທີ, ໃຫ້ເຖື່ງ.

➤➤ຖ້າຈະເກັບອາຫານໄວ້, ຕອງທ່າອາຫານ, ເອົາເຂົາຕຸເຢັນ, ຂຽນບອກວັນທີແລະເວລາ ຫຼື ຈະບອກແຕ່ວັນທີກຳໄດ້.
ຖ້າອາຫານຈະບໍ່ໄດ້ນໍາເອົາໄປເສີບພາຍໃນ 7 ວັນ, ໃຫ້ເຖື່ງ.

➤➤ໃນບັດແນະນໍາວິທີທ່າອາຫານ ແລະວິທີເກັບອາຫານໄວ້ນັ້ນ ຕອງໃຫ້ບອກວິທີການບັນທຶກຄວາມເຢັນ, ຕອງແລ້ວແຕ່
ຊະນິດຂອງອາຫານ, ແລະບອກວິທີການເກັບອາຫານໄວ້ໃນຕຸເຢັນ.

ການທ່າອາຫານໃຫ້ເຢັນລົງ ເຖິງ 70°F ຫຼື $\text{ຢ່າງຕໍ່ກໍຢູ່ພາຍໃນສອງ$ (2 ຊົ່ວໂມງ) ແລະ 41°F ຫຼື ຢ່າງຕໍ່ກໍຢູ່ພາຍໃນ
ສື່ (4 ຊົ່ວໂມງ).

ການເສີບອາຫານເຢັນ

- ໄຊເຄື່ອງສໍາຮັບຈັບອາຫານເຢັນ ຈາກນັ້ນກໍປະມັນໄວ້ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 41°F ຫຼື ເຢັນກວ່ານັ້ນ.
- ເອົາຫານສ່ວນທີ່ຈະເສີບໃສ່ກະຖາດ, ຫຼື ຈານ, ບໍ່ໃຫ້ທີມີຫັນນ້ຳກຳມ, ຖອກນ້ຳກຳມ,
ຫຼັນນ້າແຂງທີ່ເປື່ອຍິນ ຈາກກະຖາດອາຫານ ຫຼືກະຖາດສໍາຮອງທີ່ໃຊ້ຕ່າງນ້າເສຍ
ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ຫຼັງຈາກໃຊ້ເລືອ.
- ກໍາກັບເບິ່ງ/ວັດແທກອຸນຫະພູມ ໃນທຸກງາງສອງ (2) ຊົວໂມງ.

